

## BAROLO DOCG Tre Ciabòt

**Uve:** 100% Nebbiolo

**Vigneto di provenienza:** La Morra, Monforte d'Alba, Novello

**Sesto d'impianto:** 2,30 x 0,90 m

**Altitudine:** 250 metri slm

**Esposizione:** sud - est

**Forma di allevamento:** Guyot

**Età delle viti:** 15 - 60 anni

**Resa per ettaro:** 65 quintali di uva per ettaro

**Terreno:** calcareo - marne blu

**Vendemmia:** ottobre

**Vinificazione:** tradizionale in vasche termolegate

**Maturazione:** 26 mesi in legno

**Affinamento:** 8 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 14%

**Esame organolettico:** colore rosso rubino di media intensità con riflessi aranciati, profumo ricco, elegante, con note floreali di rosa e di viola; in bocca è raffinato, lievemente tannico, persistente, speziato. Adatto a moderato invecchiamento. Le uve provengono dai vigneti in La Morra, Novello e Monforte d'Alba l'affinamento avviene in botti grandi di rovere di Slavonia, in barrique e tonneaux francesi.

### CURIOSITÀ

*Tre Ciabòt: Barolo prodotto dalle uve Nebbiolo raccolte nei tre vigneti principali dell'azienda che si trovano a La Morra, a Monforte d'Alba e a Novello.*

*Ciabòt: Piccola casetta denominata Ciabòt in dialetto piemontese, che normalmente si trova nei vigneti, e adibita a ricovero attrezzi.*



**Cascina Ballarin**

Frazione Annunziata 115  
12064 La Morra (CN), Italia  
Tel +39.0173.50365  
cascina@cascinaballarin.it